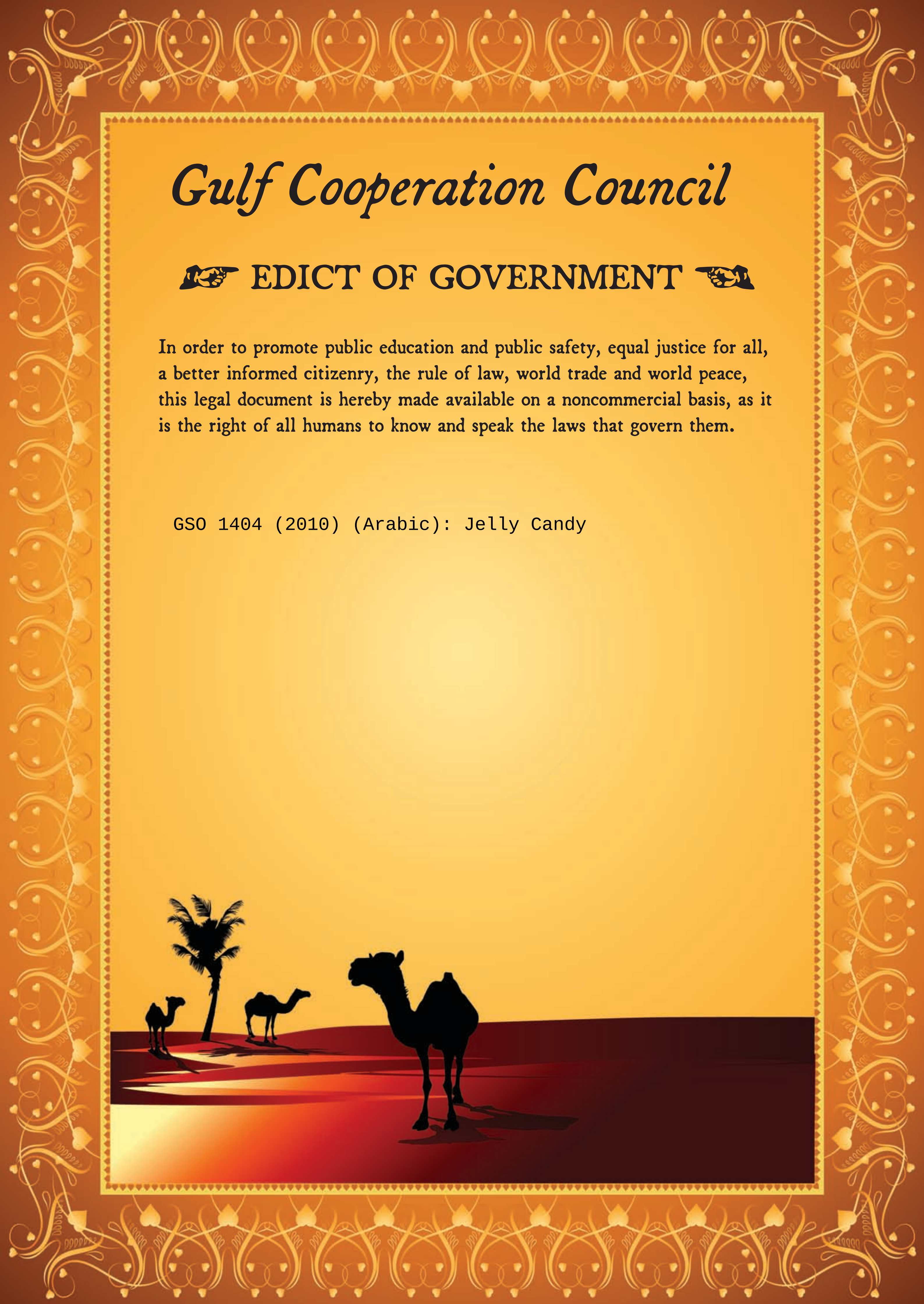

Gulf Cooperation Council
EDICT OF GOVERNMENT
In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.
GSO 1404 (2010) (Arabic): Jelly Candy

BLANK PAGE



هيئـة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربيـة
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

SD 1404 / 2010
الحلوى الهلامية (الجيلية)
JELLY CANDY

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٠٠٢/١٣٢٠ " الحلوى الطرية ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم ٢٦٣ /١٩٩٤ و تحل محلها.

الحلوى الهلامية (الجيلية)

1-المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالحلوى الهلامية (الجيلية).

2-المراجع التكميلية

1/2	GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .
2/2	GSO 21 "الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها " .
3/2	GSO 839 "عبوات المواد الغذائية الجزء الأول : اشتراطات عامة " .
4/2	GSO 150"فترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء الأول" .
5/2	GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .
6/2	GSO 707 "النكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .
7/2	GSO 263" الحلوى الجافة (الصلدة)" .
8/2	GSO 1320 "الحلوى الطرية . "
9/2	GSO 1404 " الحلوى الجيلية ".
10/2	GSO 16 "طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون النباتية " .
11/2	GSO 193 "طرق اختبار (دقيق) طحين القمح " .
12/2	GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .
13/2	GSO 134"طرق اختبار السكر الطرق الفيزيائية والكيميائية" .
14/2	GSO ISO 2448 : 1994 "منتجات الفاكهة والخضر تقدير الايثانول . "
15/2	GSO 22طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " ."
16/2	GSO 262 "طرق اختبار الحلوى الجافة (الصلدة)" .

17/2	المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " طرق اختبار الحلاوة الطحينية المصنوعة من السكروز (الحلاوة الشامية). "
18/2	المواصفة العامة لمضافات الأغذية التي تعتمدها الهيئة الخليجية.
19/2	GSO ISO 6579 : 1994 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".
20/2	GSO ISO 4833 : 1994 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد الأحياء الدقيقة - طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة ٣٠ س".
21/2	GSO ISO 7954 : 1997 "ميكروبيولوجي- إرشادات عامة لعد الخمائر والأعفان- طريقة عد المستعمرات عند درجة حرارة ٢٥ س" .
22/2	GSO ISO 4831 : 1994 ميكروبيولوجي ارشادات عامة لعد بكتيريا الكوليفورم - طريقة العد الأكثر احتمالا" .
23/2	المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " الكشف عن دهن الخنزير ومشتقاته".
24/2	" لمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة ب " عبوات المواد الغذائية الجزء الثاني : العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة".

3- التعاريف

1/3 الحلوى الهلامية (الجيلية)

منتجات غذائية هلامية (جيلية) طرية تحضر بصفة أساسية من المحليات الغذائية مثل السكروز والجلوكوز مع إضافة الجيلاتين أو البكتين أو النشا أو الاجار ومواد ملونة مسموح بإضافتها للمواد الغذائية.

4- المتطلبات

يجب أن تتوفر في الحلوى الهلامية ما يلي:

1/4 أن تكون خالية من منتجات الخنزير ومشتقاتها.

2/4 أن تكون خالية من الايثانول.

3/4 أن تكون خالية من الشوائب (المواد الغريبة).

4/4 أن تكون خالية من الحشرات أو أجزائها وفضلات القوارض.

5/4 أن تكون خالية من التزنخ والروائح غير المرغوبة.

6/4 أن تكون المواد الخام المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٧/٤ الخصائص الصحية

١/٧/٤ المضافات الغذائية

يسمح فقط باستخدام المضافات الغذائية الواردة بمواصفة هيئة دستور الغذاء الدولية المذكورة بالبند رقم ١٧/٢ فيما يتعلق بفئة الغذاء 05.2 و فئة الغذاء 05.2.2 و بالنسب المحددة، و المضافات الواردة بالجدول رقم ٣ وفقاً لأسلوب التصنيع الجيد .

٢/7/4 أن يتم الإنتاج طبقًا لنظم وأساليب التصنيع الجيد وطبقًا للشروط الصحية الواردة في البند (2/2)

٣/٧/٤ أن تكون ذات طعم مقبول ورائحة مميزة.

٤/٧/٤ أن تكون خالية من المحليات الصناعية.

٤/٧/٤ أن تكون خالية من بكتريا السالمونيلا والقولون.

٥/٧/٤ أن لا تزيد عدد الخمائر والأعفان على ١٠٠ لكل غرام.

٦/٧/٤ أن لا تزيد العدد الكلي للكبتريا عن ٥٠٠٠ ميكروب لكل غرام.

٧/٧/٤ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة على الحدود التالية:

الزرنيخ : ٠.٥ جزء في المليون.

النحاس : ٢.٥ جزء في المليون.

الزنك : ٢.٥ جزء في المليون.

الرصاص : ١.٠ جزء في المليون.

٨/٧/٤ أن تكون ذات لون مناسب وشكل منتظم وغير ملتصقة ببعضها أو بالغلاف الخارجي.

٩/٧/٤ المكونات الاختيارية : ألوان ونكهات مسموح ومصرح بها.

١٠/٧/٤ أن تتراوح نسبة الرطوبة بين ٢٢- ٣٠% .

٤/٧/١١ أن لا تقل نسبة السكريات الكلية عن ٦٠ % في المنتج النهائي ولا تزيد نسبة الجلوكوز عن 20%من السكريات الكلية.

٤/٧/١٢أن تكون خالية من المواد المالئة.

5- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/7) .

6- الفحص وطرق الاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (٥) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للاختبارات التالية:

1/6 التقييم الحسي

تجرى الاختبارات الحسية طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/15) .

2/6 الكشف عن التزنخ

يجرى الكشف عن التزنخ طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/9) .

3/6 الكشف عن المواد الملونة

يجرى الكشف عن المواد الملونة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(14/2) .

4/6 تقدير العناصر المعدنية الملوثة

يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(11/2) .

5/6 الكشف عن المواد الغريبة

يجرى الكشف عن المواد الغريبة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(15/2).

6/6 الكشف عن الحشرات وأجزائها وفضلات القوارض

يجرى الكشف عن الحشرات وأجزائها وفضلات القوارض طبقًا للمواصفة القياسية

الخليجية الواردة في البند (٢ /10) .

7/6 الكشف عن المحليات الصناعية

يجرى الكشف عن المحليات الصناعية طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(16/2).

8/6 تقدير الرطوبة

يتم تقدير الرطوبة طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢) .

9/6 تقدير السكريات

يتم تقدير السكريات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢) .

10/6 الكشف عن الايثانول
يجرى الكشف عن الايثانول طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٣/٢).

11/6 الكشف عن دهن الخنزير ومشتقاته

يجرى الكشف عن دهن الخنزير ومشتقاته طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢١/٢).

12/6 الكشف عن السالمونيلا

يجرى الكشف عن السالمونيلا طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٧/٢).

13/6 تقدير الخمائر والأعفان

يتم تقدير الخمائر والأعفان طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٩/٢).

14/6 تقدير العدد الكلي للبكتيريا

يتم تقدير العدد الكلي للبكتيريا طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(18/2) .

15/6 الكشف عن بكتيريا القولون

يجرى الكشف عن بكتيريا القولون طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (20/2) .

7- التعبئة والنقل والتخزين

1/7 التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣/٢، 24/2)أن يعبأ المنتج في عبوات نظيفة ، صحية ، مناسبة ، محكمة الغلق ، سليمة ، غير منفذة للرطوبة ولا تؤثر على خواص المنتج.

2/7 النقل

أن يتم النقل بطريقة تضمن حماية العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث.

3/7 التخزين

أن يخزن المنتج تحت ظروف مناسبة جيدة التهوية بعيدًا عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم (١/٢) والبند 4/2) .

1/8 أن يوضح مصدر الجيلاتين المستخدم وبلد المنشأ.

2/8 أن يوضح المواد المضافة في حالة استخدامها.

المصطلحات الفنية

Candy .... حلوى سكر
Soft candy .... حلوى طرية
Jelly candy .... حلوى هلامية
Filling matter .... المواد المالئة

المراجـــــــع

مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ الخاصة بالمضافات الغذائية